B. RÈGLEMENTS D'EXÉCUTION

Sommaire

Règlement grand-ducal du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (tel qu'il a été modifié) 3

Règlement grand-ducal du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard,

(Mém. A - 138 du 27 décembre 2000, p. 2990)

modifié par:

Règlement grand-ducal du 24 janvier 2003

(Mém. A - 21 du 6 février 2003, p. 380; dir. 2001/101/CE, 2002/86/CE)

Règlement grand-ducal du 3 février 2005

(Mém. A - 23 du 28 février 2005, p. 446; dir. 2003/89/CE)

Règlement grand-ducal du 30 avril 2008

(Mém. A - 61 du 15 mai 2008, p. 840; dir. 2006/52/CE et 2006/142/CE)

Règlement grand-ducal du 17 juillet 2008.

(Mém. A - 107 du 25 juillet 2008, p. 1516; dir. 2007/68/CE)

Texte coordonné

Art. 1er. Champ d'application

Le présent règlement s'applique à l'étiquetage des denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final ainsi que leur présentation et à la publicité faite à leur égard.

Le présent règlement s'applique également aux denrées alimentaires destinées à être livrées aux restaurants, établissements hospitaliers, cantines et autres collectivités similaires, ci-après dénommés «collectivités».

Art. 2. Définitions

Au sens du présent règlement, on entend par:

1) «*étiquetage*»: les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire;
2) «*denrée alimentaire préemballée*»: l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification;
3) «*publicité*»: toute communication diffusée dans le but direct ou indirect de promouvoir la vente, quel que soit le moyen de communication mis en œuvre.

Art. 3. Mentions obligatoires

Sans préjudice des dispositions particulières relatives à certaines catégories de denrées alimentaires, l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles 4 à 14, les seules mentions obligatoires suivantes:

1. la dénomination de vente;
2. la liste des ingrédients;
3. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients conformément aux dispositions de l'article 6;
4. pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
5. la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation;
6. les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
7. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté;
8. le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où l'omission de cette mention serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire;
9. un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire;
10. pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, la mention du titre alcoométrique volumique acquis.

Art. 4. Dénomination de vente

1. La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue pour cette denrée dans les dispositions de la Communauté européenne qui lui sont applicables.
   a) En l'absence de dénominations de la Communauté européenne, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions réglementaires applicables au Luxembourg.

A défaut, la dénomination de vente est constituée par le nom consacré par les usages au Luxembourg ou par une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, qui soit suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

b) L'utilisation au Luxembourg de la dénomination de vente sous laquelle le produit est légalement fabriqué et commercialisé dans l'Etat membre de production est également admise.

Toutefois, lorsque l'application des autres dispositions du présent règlement, notamment celles prévues à l'article 3, n'est pas de nature à permettre aux consommateurs au Luxembourg de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient la confondre, la dénomination de vente est accompagnée d'autres informations descriptives à faire figurer à proximité de celle-ci.

c) Dans des cas exceptionnels, la dénomination de vente de l'Etat membre de production n'est pas permise au Luxembourg lorsque la denrée qu'elle désigne s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, de la denrée connue sous cette dénomination que les dispositions du point b) ne suffisent pas à assurer, au Luxembourg, une information correcte des consommateurs.

2. Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de vente.

3. La dénomination de vente comporte ou est assortie d'une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple: en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Sans préjudice des dispositions contenues au règlement grand-ducal du 17 juillet 2000 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit porter une des mentions suivantes:

- en langue française:
  «traité par rayonnements ionisants» ou «traité par ionisation»,
- en langue allemande:
  «bestrahlt» ou «mit ionisierenden Strahlen behandelt».

Art. 5. Ingrédients

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«1. Les ingrédients sont énumérés conformément au présent article et aux annexes I, II, III et III bis.

1bis. Tout ingrédient défini au paragraphe 2, et énuméré à l'annexe III bis, est mentionné sur l'étiquetage chaque fois qu'il est présent dans des boissons visées au paragraphe 8, point f). Cette mention comprend le terme «contient» suivi du nom du (des) ingrédient(s) concerné(s). Toutefois, une telle mention n'est pas nécessaire si l'ingrédient figure déjà sous son nom spécifique dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination de vente de la boisson»

2. On entend par «ingrédient» toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.

3. La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre. Elle est précédée d'une mention appropriée comportant le mot «ingrédients» («Zutaten»).

Toutefois:

3.1. l'eau ajoutée et les ingrédients volatils doivent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini; la quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini;

3.2. les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et constitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation. Dans ce cas, la mention de l'eau comme liquide de reconstitution n'est pas requise dans la liste des ingrédients;

3.3. lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau avant la consommation, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «ingrédients du produit reconstitué» («Zutaten des in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisses») ou «ingrédients du produit prêt à la consommation» («Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses»);

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«3.4. lorsque des fruits, des légumes ou des champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, sont utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire, ils peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation «fruits», «légumes» ou «champignons» suivie de la mention «en proportion variable», immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents; dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, conformément au premier alinéa, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents;»

3.5. dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que l'énumération des

épices et plantes soit accompagnée d'une mention telle que «en proportion variable» («in veränderlichen Gewichtsanteilen»);

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«3.6. les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients;

3.7. lorsque des ingrédients similaires et substituables entre eux sont susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, leur désignation dans la liste des ingrédients peut être réalisée à l'aide de la mention «contient ... et/ou ...» dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs ni aux ingrédients énumérés à l'annexe III bis.»

4. Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée.

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«L'énumération prévue au premier alinéa n'est pas obligatoire:

a) lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation communautaire en vigueur, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini; toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux additifs, sous réserve du paragraphe 4, point c);

b) pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs, sous réserve du paragraphe 6;

c) lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation applicable.»

5. Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux règles prévues à l'article 4. Toutefois:
   - les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe I et qui sont composants d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés par le seul nom de cette catégorie;
   - la désignation «amidon» figurant à l'annexe I doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten;
   - les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées à l'annexe II sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro CE; dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée;
   - la désignation «amidon modifié» figurant à l'annexe II doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten;
   - les arômes sont désignés conformément à l'annexe III du présent règlement.
6. Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients:
   a) les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale;
   b) les additifs:
      - dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini;
      - qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;
   c) les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes;

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«d) les substances qui ne sont pas des additifs, mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée.»

7. Par dérogation au point 3.1., la mention de l'eau n'est pas requise:
   a) lorsque l'eau est utilisée, lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée;
   b) dans le cas du liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé.
8. Par dérogation à l'article 3 paragraphe 2, l'indication des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes:
   a) les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire;
   b) les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique;
   c) les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;

d) les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant qu'à ces produits laitiers n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication et pour les fromages autres que frais ou fondus le sel nécessaire à la fabrication;

e) des produits ne comportant qu'un seul ingrédient:
- à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient
ou
- à condition que la dénomination de vente permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion;

f) les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, à l'exception des vins de fruits et produits à base de vin de fruits, des vins aromatisés, des liqueurs et bitters.

(Règl. g.-d. du 3 février 2005)

«9. Nonobstant le paragraphe 4, second alinéa, le paragraphe 5, second alinéa et le paragraphe 8, l'énumération de tout ingrédient utilisé dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et énuméré à l'annexe III bis ou provenant d'un ingrédient énuméré à l'annexe III bis figure sur l'étiquetage, assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient.

La mention visée au premier alinéa n'est pas nécessaire si la dénomination de vente renvoie clairement à l'ingrédient.

Nonobstant le paragraphe 6, points b) c) et d), toute substance utilisée dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présente dans le produit fini, même sous une forme modifiée, et provenant d'ingrédients énumérés à l'annexe III bis est considérée comme un ingrédient et est mentionnée sur l'étiquetage, assortie d'une référence claire au nom de l'ingrédient dont elle provient.»

Art. 6. Ingrédients essentiels

1. La quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est mentionnée conformément au présent article.
2. La mention visée au paragraphe 1er est obligatoire:
   a) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur
   ou
   b) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique
   ou
   c) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.
3. Le paragraphe 2 ne s'applique pas:
   a) à un ingrédient ou à une catégorie d'ingrédients:
      - dont le poids net égoutté est indiqué conformément à l'article 7, paragraphe 5
        ou
      - dont la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage en vertu de dispositions réglementaires applicables
        ou
      - qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation
        ou
      - qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d'autres produits similaires;
   b) lorsque des dispositions communautaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage;
   c) dans les cas visés à l'article 5, sous 3.4. et 3.5.;
4. La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre. Toutefois, des dispositions qui prévoient des dérogations à ce principe sont applicables.
5. La mention visée au paragraphe 1er figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit sur la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.
6. Le présent article s'applique sans préjudice des dispositions du règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Art. 7. Quantité nette

1. La quantité nette des denrées alimentaires préemballées est exprimée:
   - en unités de volume pour les produits liquides en utilisant le litre, le centilitre, le millilitre;
   - en unités de masse pour les autres produits en utilisant le kilogramme ou le gramme.

2. Au sens du présent article on entend par quantité nette la quantité nominale telle que définie à l'article 2, paragraphe 2 du règlement grand-ducal du 19 octobre 1977 portant application de la directive du Conseil des Communautés Européennes du 20 janvier 1976 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballage.
3. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs préemballages individuels contenant la même quantité du produit, l'indication de la quantité est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Toutefois, ces mentions ne sont pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vu de l'extérieur.
4. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs emballages individuels qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.
5. Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué dans l'étiquetage.

   Au sens du présent paragraphe, on entend par «liquide de couverture» les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également lorsqu'ils se présentent à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit, par conséquent, pas décisif pour l'achat: eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes.
6. Par dérogation à l'article 3 paragraphe 3, l'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires:
   a) qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;
   b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres; cette disposition ne s'applique toutefois pas dans le cas des épices et plantes aromatiques;
   c) normalement vendues à la pièce sous réserve que le nombre de pièces puisse être vu clairement et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, qu'il soit indiqué dans l'étiquetage.

Art. 8. Date de durabilité

1. La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.
2. La date de durabilité minimale est annoncée par la mention:
   - «à consommer de préférence avant le …»
     («mindestens haltbar bis…») lorsque la date comporte l'indication du jour;
   - «à consommer de préférence avant fin …»
     («mindestens haltbar bis Ende…») dans les autres cas.
3. Les mentions prévues au paragraphe 2 sont accompagnées soit de la date elle-même soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

   En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.
4. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

   Toutefois, pour les denrées alimentaires
   - dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit,
   - dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit,
   - dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.
5. Par dérogations à l'article 3 paragraphe 5, la mention de la date de durabilité n'est pas requise dans le cas:
   - des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses;
   - des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons relevant des codes NC 2206 00 91, 2206 00 93 et 2206 00 99 et fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin;
   - des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool;
   - des boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de cinq litres, destinés à être livrés aux collectivités;
   - des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication;
   - des vinaigres;
   - du sel de cuisine;

- des sucres à l'état solide;
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés;
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher;
- des doses individuelles de glaces alimentaires.

Art. 9. Date limite de consommation

1. Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation.
2. La date doit être précédée des termes:
   - en langue française: «à consommer jusqu'au.»,
   - en langue allemande: «verbrauchen bis.».

   Ces termes doivent être suivis:
   - soit de la date elle-même,
   - soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.

   Ces renseignements sont suivis d'une description des conditions de conservation à respecter.
3. La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre du jour du mois et, éventuellement, de l'année.

Art. 10. Mode d'emploi

Sans préjudice des modalités prises ou à prendre pour certaines catégories de denrées alimentaires, le mode d'emploi d'une denrée alimentaire doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.

Art. 11. Titre alcoométrique volumique

Les modalités selon lesquelles le titre alcoométrique volumique est mentionné sont déterminées, en ce qui concerne les produits relevant des codes NC 2204 à l'exclusion des codes 2204 30 91 ET 22 04 3099 (vins, moûts de raisins, vins mousseux, vins mousseux gazéifiés et vins spéciaux), par des règlements communautaires spécifiques qui leur sont applicables.

Pour les autres boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, ces modalités sont celles arrêtées par le règlement ministériel du 27 novembre 1987 relatif à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées destinées au consommateur final.

Art. 12. Denrées préemballées

1. a) Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les mentions prévues à l'article 3, figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

   b) Par dérogation au point a) et sans préjudice des dispositions communautaires relatives aux quantités nominales, lorsque les denrées alimentaires préemballées sont:
      - destinées au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité;
      - destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées;

      Les mentions prévues à l'article 3 peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux se référant à ces denrées lorsqu'il est assuré que ces documents comportant toutes les mentions d'étiquetage soit accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent, soit ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci.

   c) Dans les cas visés au point b), les mentions prévues à l'article 3, paragraphes 1, 5 et 7, ainsi que, le cas échéant, celles prévues à l'article 9 figurent également sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées lors de la commercialisation.
2. Ces mentions doivent être facilement compréhensibles et inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.

   Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

   Il est interdit d'apporter une quelconque modification à l'indication de la date de durabilité minimale ou date limite de consommation telle que prévue dans l'étiquetage d'origine.
3. Les mentions énumérées à l'article 3, paragraphes 1, 4, 5 et 10 figurent dans le même champ visuel.
4. Les denrées alimentaires qui sont mises dans le commerce dans un emballage de fantaisie, tels que figurines ou articles «souvenirs» ne doivent porter que les mentions visées à l'article 3, paragraphes 1, 4 et 7. Au sens de la présente disposition on entend par emballage de fantaisie l'emballage contenant des denrées alimentaires ou des boissons commercialisées à l'occasion de certaines fêtes ainsi que celui acheté par le consommateur en raison de la nature de l'emballage et dans une moindre mesure en raison de la nature de la denrée alimentaire.
5. Dans le cas de bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ainsi que des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm carrés, seules les mentions énumérées à l'article 3, paragraphes 1, 4 et 5 doivent être indiquées.

   Le paragraphe 3 ne s'applique pas dans ce cas.

Art. 13. Pancartes ou affiches

Les denrées alimentaires présentées non préemballées à la vente au consommateur final doivent être munies sur elles-mêmes ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une pancarte ou d'une affiche ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente dans les conditions prévues à l'article 4.

Art. 14. Langues

Les mentions prescrites aux articles 3 à 13 ainsi que celles prescrites par des réglementations particulières à certaines denrées alimentaires doivent être libellées au moins dans une des trois langues française, allemande ou luxembourgeoise.

Art. 15. Tromperie

L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas:

1. être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment:
   1.1. sur les caractéristiques de la denrée alimentaire, et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention;
   1.2. en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas;
   1.3. en lui suggérant que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques;
2. sous réserve des dispositions communautaires applicables aux eaux minérales naturelles et aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés.

Art. 16. Références à la santé

Sans préjudice des dispositions applicables aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, il est interdit d'utiliser dans l'étiquetage des denrées alimentaires:

1. le nom de maladies ainsi que toute allusion quelle qu'elle soit à des maladies ou à des personnes atteintes de maladies;
2. des noms ou représentations, même stylisées, d'organes ou des systèmes circulatoires et nerveux et qui sont de nature à faire croire à des effets de la denrée alimentaire sur ceux-ci;
3. des représentations de personnes, de vêtements ou d'appareils évoquant des professions médicales, pharmaceutiques ou de santé;
4. des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne convient pas pour un régime indiqué;
5. des références au ministre de la Santé ou aux services, fonctionnaires, réglementations ou avis du ministère de la Santé ou à d'autres organismes actifs dans le domaine de la santé;
6. des références à l'amaigrissement;
7. toute indication, qui, d'une quelconque manière, se réfère à la santé, telle que «réconfortant», «fortifiant», «énergisant», «pour votre santé», «tonique» pour des denrées alimentaires ou pour les produits consommés pour l'agrément qui contiennent de l'alcool;
8. des allégations de nature
   - à susciter ou à exploiter des sentiments de peur ou d'anxiété,
   - à jeter le discrédit sur des denrées alimentaires analogues ou non.

Art. 17. Indications supplémentaires

Dans l'étiquetage des denrées alimentaires, il est interdit d'utiliser:

1. des allégations se rapportant à des éléments objectifs et mesurables qui ne peuvent être justifiés;
2. des mentions relatives à l'addition de vitamines ou de provitamines si ces substances ont été ajoutées dans un but technologique ou organoleptique;
3. des mentions relatives à l'absence d'un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe;
4. des références à un effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme si la preuve de cette allégation ne peut être fournie, sans préjudice des dispositions de l'article 16.

Art. 18. Indications spéciales

Dans l'étiquetage des denrées alimentaires, il est interdit d'utiliser les mots, expressions et allégations ci-après, si les conditions y prévues ne sont pas respectées:

1. «biologique», «organique», «écologique» ou synonymes de ces mots: la denrée alimentaire ne peut contenir des quantités décelables de résidus de pesticides ni d'additifs ni aucun produit chimique provenant de l'emploi de produits de synthèse lors de la culture et elle doit avoir être obtenue conformément aux autres règles fixées par le règlement (CEE) Nº 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires, tel que modifié par la suite;
2. «nature», «pur» ainsi que des termes similaires ou des allégations évoquant le caractère naturel s'ils sont utilisés au sens propre et non comme termes culinaires: la denrée alimentaire ne peut contenir de quantités décelables de résidus de

pesticides ni d'additifs ni aucun produit chimique autre que ceux provenant de la nature et elle ne peut, en outre, être raffinée;

3. des mentions relatives aux minéraux, acides aminés, vitamines ou autres nutriments: le taux des substances ou matières en question doit être mentionné et calculé par 100 g ou 100 ml ou par quantité usuelle recommandée de la denrée alimentaire.

Art. 19. Présentation et publicité

Les prescriptions et interdictions prévues aux articles 15 à 18 s'appliquent également:

1. à la présentation des denrées alimentaires et notamment à la forme ou à l'aspect donné à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées;
2. à la publicité.

Art. 20. Dénomination dans les messages publicitaires

Le message publicitaire relatif à une denrée alimentaire doit utiliser d'une manière apparente une dénomination de la denrée correspondant, le cas échéant, à la dénomination de vente prévue par des dispositions réglementaires, si l'omission de cette dénomination est susceptible d'induire en erreur le consommateur quant à la nature de la denrée.

Art. 21. Factures et documents commerciaux

La mention prévue à l'article 3 paragraphe 1 doit être reproduite dans le libellé des factures ou autres documents commerciaux.

Art. 22. Etats des récipients et emballages, échéance de la date limite de consommation.

Les récipients et les emballages contenant des denrées alimentaires conditionnées pour la vente au consommateur et aux collectivités ne doivent présenter aucun signe extérieur d'altération; ils doivent être remis intacts au consommateur et utilisateur.

Sont notamment interdites la vente et l'exposition en vue de la vente de denrées alimentaires microbiologiquement périssables, au sens de l'article 9, après l'échéance de la date limite de consommation indiquée dans leur étiquetage.

Art. 23. Interdictions

Il est interdit de fabriquer, d'importer, de détenir ou de transporter en vue de la vente, d'offrir en vente, de vendre, de céder à titre onéreux ou gratuit ou d'échanger des denrées alimentaires destinées à la vente au consommateur final qui, quant à leur étiquetage ou leur présentation, ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement. Toute publicité ne répondant pas à ces prescriptions est également interdite.

Art. 24. Dispositions pénales

Les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, sans préjudice des peines prévues par les articles 9 et suivants de cette loi, par le code pénal ou par d'autres lois.

Art. 25. Annexes

Les annexes du présent règlement en font partie intégrante.

Art. 26. Disposition abrogatoire

Est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Il reste cependant applicable aux infractions commises sous son empire. Toute référence faite au prédit règlement s'entend comme étant faite au présent règlement.

Art. 27.

Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial avec ses annexes.

ANNEXE I

Catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle de nom spécifique

Huiles raffinées autres que l'huile d'olive:	«Huile» («Öl»), complétée: - soit par le qualitatif, selon le cas, «végétale» ou «animale», - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale. Le qualificatif «hydrogénée» doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
Graisses raffinées	«Graisse» ou «matière grasse» («Fett»), complétée: - soit par le qualificatif, selon le cas, «végétale» ou «animale» («pflanzlich» bzw. «tierisch»), - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale Le qualificatif «hydrogénée» («gehärtet») doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	«Farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante
Amidon et fécules natifs et amidons et fécules modifiés par voie physique ou enzymatique	«Amidon(s)/Fécule(s)» («Stärke»)
Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	«Poisson(s) («Fisch»)
Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage	«Fromage(s)» («Käse»)
Toutes épices n'excédant pas 2% en poids de la denrée	«Epices» ou «mélanges d'épices» («Gewürz(e)» od. «Gewürzmischung»)
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2% en poids de la denrée	«Plante(s) aromatique(s)» ou «mélange(s) de plantes aromatiques» («Kräuter» oder «Kräutermischung»)
Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher	«Gommes base» («Kaumasse»)
Chapelure de toute origine	«Chapelure» («Paniermehl»)
Toutes catégories de saccharoses	«Sucre» («Zucker»)
Dextrose anhydre ou monohydraté	«Dextrose» («Dextrose» oder «Traubenzucker»)
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«Sirop de glucose» («Glucosesirup»)
Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges	«Protéines de lait» («Milcheiweiss»)
Beurre de cacao de pression d'expeller ou raffiné (. . .)[1]	«Beurre de cacao» («Kakaobutter»)
Tous les types de vins tels que définis dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole	«Vin» («Wein»)

[1] Selon le règlement grand-ducal du 3 février 2005 les désignations «fruits confits» et «légumes» ainsi que les définitions correspondantes sont supprimées.

(Règl. g.-d. du 24 janvier 2003)

«Définitions	Désignation
Les muscles squelettiques (**) des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire. Les produits couverts par la définition communautaires des «viandes séparées mécaniquement» sont exclus de la présente définition. Limite maximale en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme «viande(s) de»:	«viande(s) de» et le(les) nom(s) (*) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) proviennent.

Espèces	Matières grasses (%)	Tissu conjonctif (1) (%)
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominances de mammifères	25	25
Porcins	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

(1) La teneur en tissu conjonctif est calculée en faisant le rapport entre les teneurs en collagène et en protéines de viande. La teneur en collagène est 8 fois la teneur hydroxyproline.

Lorsque les limites maximales en matières grasses et/ou en tissu conjonctif sont dépassées et que tous les autres critères de la «viande(s) de» sont respectés, la teneur en «viande(s) de» doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes «viande(s) de», la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.

(*) Pour l'étiquetage en langue anglaise, cette dénomination peut être remplacée par le nom générique de l'ingrédient pour l'espèce animale concernée.

(**) Le diaphragme et les masséters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masséters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus.»

ANNEXE II

Catégories d'ingrédients qui sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou du numéro CE

Colorant	(Farbstoff)
Conservateur	(Konservierungsstoff)
Antioxygène	(Antioxydationsmittel)
Émulsifiant	(Emulgator)
Épaississant	(Verdickungsmittel)
Gélifiant	(Geliermittel)
Stabilisant	(Stabilisator)
Exhausteur de goût	(Geschmacksverstärker)
Acidifiant	(Säuerungsmittel)
Correcteur d'acidité	(Säureregulator)
Antiagglomérant	(Trennmittel)
Amidon modifié[1]	(modifizierte Stärke)
Edulcorant	(Süssstoff)
Poudre à lever	(Backtriebmittel)
Antimoussant	(Schaumverhüter)
Agent d'enrobage	(Überzugsmittel)
Sels de fonte[2]	(Schmelzsalze)
Agent de traitement de la farine	(Mehlbehandlungsmittel)
Affermissant	(Festigungsmittel)
Humectant	(Feuchthaltemittel)
Agent de charge	(Füllstoff)
Gaz propulseur	(Treibgas)

ANNEXE III

Désignation des arômes dans la liste des ingrédients

1. Les arômes sont désignés soit sous le terme «arôme(s)», soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme.
2. Le terme «naturel» ou toute expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des substances aromatisantes telles que définies à l'article 1er point 2.2.1. telles que définies à l'article 1er, point 2.2.1. du règlement grand-ducal modifié du 20 décembre 1990 relatifs aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production et des matériaux de base pour leur production et/ou des préparations aromatisantes telles que définies à l'article 1er point 2.3. du règlement précité.
3. Si la désignation de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale des substances utilisées, le terme «naturel» ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques, ou des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

---

[1] L'indication du nom spécifique ou du numéro CE n'est pas requise.

[2] Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

(Règl. g.-d. du 17 juillet 2008)

«ANNEXE III bis

Ingrédients visés à l'article 5, paragraphes 1 bis et 9

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception:
   a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose[1];
   b) des maltodextrines à base de blé[1];
   c) des sirops de glucose à base d'orge;
   d) des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception:
   a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
   b) de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
   a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées[1];
   b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
   c) des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
   d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
   a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques;
   b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylusavellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception:
   – des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO_2.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.»

---

[1] Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés.